



Rabarbrpai med mandler

Ingredienser

Paibunn:

3 dl hvetemel

2 ss sukker

150 g smør

3 ss vann

Fyll:

2 egg

1,5 dl sukker

1 ss hvetemel

3 dl rabarbra i terninger

50 g smør

40 g mandler



Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter vann og klem sammen deigen.)

Trykk ca 3/4 av deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter). Prikk bunnen med en gaffel og fest en remse aluminiumsfolie langsmed kanten av formen (dette forhindrer at deigen langsmed kanten på formen sklir nedover under forsteking). Stek paibunnen nederst i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Ta formen ut av ovnen og fjern folien forsiktig.

Til fyllet piskes egg og sukker luftig. Smelt og avkjøl smøret. Rør inn i eggedosisen. Bland rabarbra oppdelt i terninger med hvetemelet og vend inn i fyllet sammen med fint hakkede mandler. Hell blandingen i paiformen.

Trill ut resten av deigen til tynne deigremser. Lag gittermønster oppå kaken.

Stek kaken ferdig midt i ovnen ved 180°C i ca 20 minutter til. La kaken avkjøles i kjøleskapet i noen timer før servering.

Tips

Fyllet vil være nokså løst når kaken er nystekt. La kaken avkjøles i minst noen timer (og eventuelt over natten), så blir fyllet litt fastere.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rabarbrapai-med-mandler>